



Vins rosés, vins d'été

Pey Blanc, le rosé n°1 n'a jamais aussi bien porté son nom

🕒 Il y a 11 mois 👤 le grand pastis

le grand pastis



Partagez !



Sur ces mêmes terres, le papa de Gabriel Guisino cultivait la vigne. Son fils a pris la relève en 2004, coupant les liens qui liaient son père avec la coopérative. Repartant de zéro, Gabriel Guisino a construit une cave, sa cave. Aujourd'hui, la principale préoccupation de cet homme enclin aux défis porte sur le travail de la vigne : « 80% du potentiel d'un vin, c'est le raisin, donc le plus important reste la culture de la vigne, assure-t-il. Toutes les techniques sont accessoires, le but étant d'intervenir le moins possible ». Une jolie profession de foi qui trouve sa pleine expression dans le rosé de Pey Blanc : pour éviter l'oxydation, les fermentations sont réalisées à basse température.

Ce vin, sobrement baptisé N°1, millésime 2016, est issu d'un assemblage grenache et cinsault vieux de 30 ans en moyenne ; ce vin, par ailleurs médaille d'or au concours des vins de Provence, dégage un nez d'agrumes mêlés aux fruits exotiques. Sa robe brillante et pâle en fait un vin d'apéritif dont on saluera les arômes de fleurs blanches (cerisiers). On le servira à 9-10°C sur des mets provençaux choisis : grillades d'agneau (côtelettes, carrés), tian de légumes et tomates à la provençale, tarte à la tomate confite, taboulé libanais, crevettes flambées. Depuis 1930 et les premières vignes conduites par Mattéo, le grand-père de Gabriel, 87 années sont passées. Pey Blanc vient d'engager sa conversion en bio, l'aventure continue.

Offres d'emploi

Trois restaurants
Marseille centre
recrutent



Chefs, chefs de partie, seconds,
commis, serveurs, runners,
sommeliers, maîtres de rang.
Postes à pourvoir immédiatement :
CDD, CDI, saisonniers étudiants
et professionnels

Envoyer CV + lettre de motivation à